



浮萍返鄉，深耕地方

談起花東地區，不少人的反應是「好山好水好無聊」，但在經濟日報2015年所舉辦的縣市幸福指數調查中，花蓮縣及臺東縣卻高居最幸福的縣市前二名。令人不禁反思，花東生活究竟是代表落後與不便，或是它就像一塊璞玉，有不為人知的幸福之處尚未被發掘呢？對於關山鎮米國學校校長彭衍芳來說，答案顯然是後者。

彭衍芳國中三年級離開關山，在臺北待了十五年，輾轉做過影印機公司、防盜器工程師、貿易公司等工作。直到某天在美國唐人街看到不會說中文的華僑，因此開始反思臺北的生活，似乎不是自己真正想要的。「因為年輕時就離開家鄉，我很清楚那種浮萍漂泊的感覺，但你如果想要有一點點作為，就要像樹紮根在地方。」

雕琢花東璞玉—— 米國學校

產地到餐桌

綠遊趣

縱谷篇



» 彩繪米寶寶



回到「原」點，你就是特色

於是在1996年，彭衍芳回到關山，任職關山鎮農會推廣部門。當時沒有人看好學電機的他能在農業領域做出一番成績，但或許正因為曾離開一段時間，反而更能看出家鄉的優點。「我發現臺東人很自卑，他們以為自己坐在一塊又硬又髒的石頭上，羨慕人家坐沙發，卻不知道那塊石頭其實是黃金。」臺東的「黃金」指的究竟是什麼？又要如何讓居民自身及遊客認識到它的價值？彭衍芳以一句話回答這兩個問題：「回到原點你就是特色」。所謂的回點，就是把阿公時代生活的精髓保留下來。他以輔導崁頂社區的經驗為例，「這個計畫叫『原食部落』，不只是因為他們是原住民，更因為我們的目標是要找回『生活的原味、食材的原味、文化的原味』。我在輔導的時候就叫他們不要做民宿，要保留生活的空間。讓農地依然是農地，農夫依然是農夫，而不是讓農地變成建地、變成觀光用地。因為農業有不可回復性，如果為了要讓更多遊客來，把果園變成停車場和民宿，然後讓遊客吃拉拉山來的水蜜桃，有一天遊客知道自己來這裡吃的水蜜桃都是拉拉山來的，想再把水蜜桃種回去就不可能了。」

從教育著手，找回農村與農業的尊嚴

彭衍芳認為，農村旅遊最大的功能在於教育，告訴大家農業的價值所在。有鑑於米食文化逐漸消失、加上



» 米國學校入口



» 古早味大碗公飯



» 好玩的製米體驗過程大小朋友都喜歡

學校體制對農業並不重視，彭衍芳在2005年把關山鎮農會休閒旅遊中心掛上「米國學校」的招牌，規劃包括製米體驗、米食DIY等寓教於樂的活動，以及和在地居民合作，推出部落導覽、獵人體驗、竹藝體驗等量身打造的遊程。除了體驗活動，古早味「大碗公飯」也是米國學校的招牌之一。彭衍芳說，起先他們原本是想做便當，但如果只是做一般的便當，是用農會的優勢跟在地的便當店競爭，所以他們把大碗公飯跟傳統農村文化做連結：「以前的人沒有便當盒，都用花布把碗公包一包送到田裡。所有食材都來自關山當地，食物里程歸零。因為每個家政班媽媽的拿手菜都不一樣，所以遊客每次都能吃到不同菜色。」

彭衍芳自豪地說：「從臺灣加入WTO到現在，關山米的價錢只有漲沒有降，這就是教育的功效。體驗活動本身其實不賺錢，但我們的目的本來就不是要賺觀光財，而是重新找回臺灣米食市場，推廣米食文化，還有讓年輕人有機會回來。你要下一代回來種田他可能不想，但你如果跟他說，我們的DIY活動忙不過來了，要不要回來幫忙，那就是服務業了。」就他的觀察，這些年確實有更多年輕人回到家鄉來打拚。目前米國學校正在規劃設置簡易炊事區，未來家長可以帶著孩子到附近的產地採買食材後，在家政班媽媽們協助下教小朋友烹飪，親身參與從產地到餐桌完整的過程。彭衍芳相信，藉由教育把現在的「士工商農」社會階級，回復到原先的「士農工商」，臺灣的農業和農村才有未來。



» 製米體驗榮獲第五屆休閒農業創意大賽冠軍



» 賣場上有關設米伴手專區



» 遊客在米廠體驗製米流程



» 一人份的小飯鍋是賣場上吸睛的新產品



» 賣場上也有販售小米



» 關山鎮農會的米國學校除了有販賣農特產品外，也提供遊客旅遊資訊服務

業者資訊

餐桌名稱	米國學校 (關山鎮農會休閒旅遊中心)
餐桌主人	彭衍芳 (關山鎮農會休閒旅遊中心組長、米國學校校長)
地址	臺東縣關山鎮昌林路24-1號
電話	089-814903
主要產品	以關山米為主的農特產品、導覽及體驗活動
營業型態	展售中心為常態性營業，開放時間周一～周日上午8點到下午5點 ◎大碗公飯僅午餐時段 (上午11點到下午1點) 提供 ◎所有導覽體驗活動，請在一到兩星期前電話預約
營業項目	● 農特產品 ● 餐飲 ○ 住宿 ● 導覽/體驗